

＜お客様の不安解消と“回転寿司”文化の存続を目指す＞
 回転レーン上での寿司カバーの異常を検知し、迷惑行為を防止
 業界初！AIテクノロジーを活用した

くら寿司「新AIカメラシステム」

—3月2日(木)から全国のくら寿司にて導入—

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、AIテクノロジーを活用した、回転レーンでの迷惑行為を防ぐ「新 AI カメラシステム」を2023年3月2日(木)より、全店舗で導入いたします。本システムは回転寿司業界初の取り組みとなります。

「新AIカメラシステム」フローイメージ



現在、回転寿司を中心とした飲食店において悪質な迷惑行為が相次いでおります。また、セルフサービス形式の飲食店の利用に対し、不安を感じるお客様が増えており、外食産業全体の危機にもつながっています。

くら寿司では、「安心・安全」「美味しさ」「リーズナブルな価格」に加えて、「記憶に残る楽しさ」を提供するため、さまざまな取り組みを行ってまいりました。特に、さまざまなお寿司がパレードのように次々と目の前を流れていく回転レーンを活用した提供システムは、回転寿司の醍醐味です。また、「安心・安全」を確保するための工夫として、空気中のホコリやさまざまなウイルスから商品を守る「抗菌寿司カバー」(2011年導入など、さまざまなシステムを導入。「抗菌寿司カバー」は、お客様の手や髪が意図せず商品に触れることも防止できることから、高い評価を得ていますが、この「抗菌寿司カバー」に対する迷惑行為も確認されています。

回転レーンによる商品提供への不安を払拭し、回転寿司の文化を守るために、これらの迷惑行為に対応するAIテクノロジーを活用した「新 AI カメラシステム」を開発いたしました。本システムでは、回転レーン上に設置されたAIカメラにより、回転レーンを流れる「抗菌寿司カバー」の不審な開閉を検知すると、当社本部でアラートが鳴り、本部担当者が直ちに該当店舗の責任者へ電話連絡。連絡を受けた店舗では、異常が検知された寿司皿を速やかに撤去し、お客様へお声がけいたします。また、「店舗遠隔支援システム」を活用することで、迷惑行為発生時の録画映像や対応中の店舗の様子も確認でき、場合によっては、速やかな警察への通報も可能となります。

今後もお客様に安心してご来店いただき、回転寿司を楽しんでいただける環境づくりに努めてまいります。

《「新 AI カメラシステム」概要》

2021 年に全店舗で導入が完了している、回転レーン上で取られた寿司皿を自動的にカウントするシステムに、回転レーンを流れる「抗菌寿司カバー」の不審な開閉を検知できる機能を拡張しました。レーン上の AI カメラが不審な開閉を検知すると、本部でアラートが鳴り、本部担当者が直ちに該当店舗の責任者へ電話連絡。連絡を受けた店舗では、異常が検知された寿司皿を速やかに撤去し、お客様へ確認のお声がけをいたします。また、本部では、安定した店舗運営を支援する「店舗遠隔支援システム」(2003 年導入)を活用することで、迷惑行為発生時の録画映像や対応中の店舗の様子を確認でき、場合によっては、速やかな警察への通報も可能となります。

- ① 回転レーン上に設置している「AI カメラ」が抗菌寿司カバーの不審な開閉を検知。本部でアラートが鳴る。
- ② 本部担当者は該当店舗の責任者へ電話連絡。
- ③ 異常が検知された寿司皿を速やかに撤去。
- ④ 該当テーブルのお客様へ確認のお声がけ。



《これまでの安心・安全への取り組み》

■時間制限管理システム(1997 年)

QR タグによって、商品がレーン上を流れている時間を管理するシステム。一定時間経過した商品を安全のために廃棄し、常に新鮮で美味しいネタを提供するという、くら寿司とお客様との約束を実現しました。



■店舗遠隔支援システム(2003 年)

くら寿司全店舗の店内映像や運営状況を本部でリアルタイムで管理することで、客観的な視点から、くら寿司の商品・サービスにおけるクオリティーの維持、向上を支えるシステムです。担当者が店舗の様子を常時チェックし、異常や気になる点があれば店舗と連携して、安定した店舗運営を支援します。店内のカメラは過去にさかのぼって確認することも可能で、防犯の役割も果たしています。



■抗菌寿司カバー(2011年)

空気中のホコリやさまざまなウイルスから寿司を守る抗菌寿司カバー「鮮度くん」は、2011年11月、くら寿司全店で導入。この寿司カバーの登場により、寿司が乾くのを防ぎながら、空中を浮遊するウイルスやほこり、飛沫からも守ることができるとともに、カバーに直接手を触れずに商品を出し入れできることから、カバー自体も衛生的に保つことができるので、好評をいただいているシステムです。また、お客様の手や髪が意図せず商品に触れることを防止できることにも役立っています。



■スマートくら寿司(2021年導入完了)

入店から退店まで店員と接することなくお食事が可能となる、コロナ禍における新しい生活様式に対応した非接触型サービスです。

※「コンタクトレス」: 店員を介さない / 「タッチレス」: 機器に触れない



①セルフ案内
(コンタクトレス)



②触れずに開閉できる「抗菌寿司カバー」
(タッチレス)



③座席間の背もたれの高さを確保
(コンタクトレス)



④スマホで注文
※自身のスマホと連動して注文可能
(タッチレス)



⑤レーンに取り付けたカメラで、取られたお皿を自動的にカウントするセルフチェック
(コンタクトレス)



⑥セルフレジ
(コンタクトレス)